



SOROZAT –
A SÉF AJÁNLATA

KÉP –
KAUNITZ TAMÁS

SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA, 21 étterem

Klasszikusok könnyedén

ROSTON SÜLT KACSAMÁJ

Reneszánsz konyhánk előszeretettel használt sült húskok mellé gyümölcsöt, amelynek nyoma néhány tájékelben megmaradt ugyan, de napjainkra már nem jellemző konyhánkra. Ősszel azonban minden adott ahhoz, hogy felelevenítsük ezt a hagyományt. A szőlő, a szilva, az alma, a birs vagy éppen a körte ugyanis mind remekül illik a húsfélékhez – például a szárnyasokhoz. A *Pest-Buda étterem* is ezt a klasszikus párost ajánlja, kiegészítve néhány mai, modern ízzel.

◆ Hozzávalók (4 személyre):

80 dkg hízott kacsamáj
2 db közepes méretű körte
25 dkg vaj
1 kg édesburgonya
1 dl olívaolaj
3 dkg barnacukor
0,5 cl fekete balsamecet
10 dkg bébispennót
só, rozmaring, frissen őrölt feketebors

Elkészítés:

1. A hízott kacsamáját langyos vízbe mártott késsel 3 cm vastagságúra szeleteljük, letakarjuk zsírpapírral, és félretesszük.
2. Az édesburgonyát megtisztítjuk, egyforma darabokra vágjuk, és kb. 10 dkg vajon puhára pároljuk. Ízesítjük sóval, rozmaringgal. Ha az édesburgonya már puha, egy finom szűrőn átpasszírozzuk, és krémesre keverjük.
3. A körtéket negyedekre vágjuk, megszabadítjuk a magháztól. A maradék vajat és a barnacukrot felhevítjük, beledobjuk a körtéket, és karamellizáljuk. Fűszerezük apróra vágott rozmaringgal!
4. A májszeleteket sózzuk, borsozzuk, majd felforrósított serpenyőben kevés olívaolajon mindkét oldalát megsütjük.
5. Tálaláskor először a burgonyapüré kerüljön a tányérba, erre tegyük a körtét és a májat. A tetejére szórjunk balsamecettel locsolt bébispennót, és öntsünk rá a sült máj saftjából is. Sült gyökérzöldséget is kínálhatunk mellé. ◆



Új ízek

THAI CURRYS CSIRKE

Ha gyorsan elkészíthető, de mégis izgalmas ételre vágyunk, Ázsiában érdemes keresgelnünk. Egy titkuk van: az ázsiai boltban vagy nagyobb szupermarketben ma már nálunk is beszerezhető fűszerek, amelyektől egyszerre csípős, citrusos és édes lesz a mártás. A „többi” már gyerekjáték: húst és zöldséget kell pirítani, majd a mártásban készre főzni. A *Spíler Sanghai* csirkeétele is ezen az elven készül – remek választás lehet őszi estékre.



Hozzávalók (4 személyre):

4 db csirkemellfilé
200 g mogyoróhagyma
8 gerezd fokhagyma
10 dkg gyömbér
2 db chilipaprika
5–10 szál koriander
4 dl kókusztej
12 dkg shitake gomba
8 dkg cukorborsó
2 evőkanál zöld thai currypaszta
olaj
só
6 dl csirkealaplé

Elkészítés:

1. A csirkemellet felkockázzuk nagyjából 2×2 cm-es kockákra.
2. A hagymát a fokhagymával, a gyömbérrel, a chilivel és a korianderrel együtt egy edénybe tesszük, és botmixerrel pépesre aprítjuk. Felhevített olajra tesszük az így kapott fűszeres zöldségeket, pár percig pirítjuk, majd hozzáadjuk a curryasztát és a csirkemellet.
3. Ha a hús kifehéredik a hőtől, felöntjük az alaplével, majd készre főzzük. Ha szükséges, sóval ízesítjük. Hozzáadjuk a kókusztejet, a gombát, a cukorborsót, és egyet forralunk rajta.
4. Párolt rizsszel tálaljuk. ♦